Speisenkarte

Montag bis Donnerstag--von 17.00Uhr bis 22.00Uhr
Freitag und Samstag von 12.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Sonntag von 12.00 Uhr bis 21.00Uhr

Vorspeisen

6 Austern Fines de claires, Schwarzbrot, Schalottenvinaigrette Oysters Fines de claires	23,80€
Crevettes rose mit hausgemachter Mayonnaise Boiled shrimps with homemade mayonnaise	29,90€
½ Crevettes rose mit hausgemachter Mayonnaise Boiled shrimps with homemade mayonnaise	17,90€
Plateau fruit de mer: 3 Austern, 5 Crevettes rose, Flusskrebscocktail Sea food platter, 3 oysters, crevettes rose, crayfish cocktail	31,50€
Flusskrebscocktail mit Avocado Crayfish cocktail with avocado	22,90€
Jahrgangssardinen mit geröstetem Brot und kleinem Salat Vintage sardines with toasted bread and small salad	23,90€
Arancini arrabbiata (Risotto Bällchen in pikanter Tomatensauce) Small risotto balls with spicy tomato sauce	8,90€
Ziegenkäse an Salat Goat cheese , Salat	19,90€
Tuna Tataki, Avocado Tuna Tataki, avocado, salad	21,50€
Oktopus an Salat, Hummus Octopus, salad, hummus	24,90€
Thunfisch ,von einer Seite gebraten, auf Orangen Fenchel Salat Tuna, fries from one side with orange fennel salad	22,90€

Kleine Flammkuchen

Elsässer Art: Creme fraiche, Zwiebel, Comté,Speck	9,50€
Lachs: Creme fraiche, Zwiebel, Comté,	12,50€
Brie: Trauben,Creme fraiche, Zwiebel, Comte, getrocknete Tomaten, Preiselbeeren	12,50€
Gorgonzola: Zwiebeln, Comté, Pflaumen, Preiselbeeren	13,50

Größere Vorspeisen/Zwischengang

Großer Ceasar Salat Plain (Salad, Ceasar-Dressing and Parmesan)	17,90€
...mit Huhn with chicken	23,90€
... mit Gambas with fried prawns	25,90€
Quiche Lorraine an Salat	14,50€
Quiche vegetarisch an Salat	13,50€
Geröstetes Landbrot,Avocado,Tomate,Flusskrebscocktail Toasted slice of bread, avocado, tomato, crayfish cocktail	16,90€

Suppen

Gratinierte Zwiebelsuppe mit Croutons und Comté Gratinated onion soup with croutons and gruyere	7,90€
Fischsuppe, Comté, Croutons, Aioli Fish soup	22,00€
Kürbiscrémesuppe, Kürbiskernöl, Croutons Pumpkin soup , croutons	12,90€
Kleine Hummerbisque Lobster soup	11,90€

Hauptgänge

Vegetarisches Graupenrisotto Vegetarian pearl barley risotto	18,00€
Gebratenes Loup de mer Filet, Safransauce, Graupenrisottoisotto Fried sea bass, saffron sauce, pearl barley risotto	30,90€
Miesmuscheln mit Pommes und Mayonnaise Mussels with fries	22,90€
Steak Tatar mit Salat, Pommes Frites und hausgemachte Mayonnaise (roh oder aller retour) Steak tartar, salad and fries, rare or retour	22,90€

„Steak frites" Rumsteak mit Jus, Salat und Pommes Frites 34,00€
Rumsteak, Jus, salad and fries

Boeuf Bourguignon
mit klassischem Gemüse und Drillingen **25,90€**
Boeuf Bourguignon with vegetables and potatoes

Clubsandwich mit Bacon und Ei, wahlweise mit Huhn oder
mit Räucherlachs mit Pommes oder Salat 21,00€
Clubsandwich with chicken, bacon, egg or smoked salmon with or fries or salad

Tagliatelle, Arrabbiata 14,90€
...mit Riesengarnelen 22,90€
Tagliatelle, arrabbiata vegetarian or with fried gambas

Tagliatelle mit Muscheln 24,90€
Tagliatelle with mussels

Dessert

Mousse au Chocolat 8,50€
Chocolate mousse

Créme Brulee 9,90€
Creme Brulee

Dame Blanche 12,50€

Pflaumen Crumble mit Vanilleeis 9,80€
Crumble with plumps and vanilla ice cream

Käseteller mit hausgemachtem Früchtebrot 14,50€
Cheese plate with homemade fruit bread